GEAppliances.com

Horno Microondas

Con Convección con Sensor

Información sobre Seguridad

Arco Eléctrico 3
Prolongadores 7
Comidas 4
Instrucciones de Conexión a Tierra . 6
Instrucciones Importantes de Seguridad 2–7
Utensilios de Cocción Seguros para Microondas 5
Precauciones para Evitar una Posible Exposición a Excesiva Energía de Microondas 2

Instrucciones de Funcionamiento

Cuadro de Mejor Método de Cocción 20
Cómo Cambiar el Nivel de Potencia 13
Funciones Combinadas .. 10, 18, 19
Funciones de Convección.. 10, 17, 19
Opciones de Cocción 10
Consejos sobre Utensilios de Cocina .19
Funciones del Horno 8, 9
Términos del Microondas 23
Otras Funciones 21, 22
- Volumen del Pitido 22
- Bloqueo del Control 21
- Reloj.....21
- Recordatorio de Cocción Completa 21
- Pantalla ON/ OFF (Encender/ Apagar).....22
- VELOCIDAD DE LA PANTALLA ..22
- OFF/ CLEAR (Apagar/ Borrar ...21
- START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) 21
- Temporizador 21

Funciones del Microondas con Sensor 14–16
Funciones Tiempo y Microondas Automático 9, 11, 12

Cuidado y Limpieza

Interior 24
Exterior 24
Acero Inoxidable 25

Consejos para la Solución de Problemas

Antes de Solicitar el Servicio Técnico 26
Cosas que son Normales de su Horno Microondas 27

Soporte al Cliente

Soporte al Cliente 32
Garantía 31

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

_____

_____

Los encontrará en una etiqueta cuando abra la puerta.

Manual del Propietario

CEB1590

PEB1590

PEB9159

MFL38211620 49-40658-1 10-13 GE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ *¡ADVERTENCIA!*

A fin de reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones en personas, o exposición a excesos de energía de microondas:

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

(a) ***No Intente*** usar este horno con la puerta abierta, ya que esto podrá producir una exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no forzar los bloqueos de seguridad.

(b) ***No Coloque*** ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule tierra ni residuos de limpiadores en las superficies selladas.

(c) ***No Utilice*** el horno si se encuentra dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre de forma adecuada y que no se dañe lo siguiente:

(1) puerta (doblada)

(2) bisagras y pestillos (rotos o sueltos)

(3) juntas de la puerta y superficies selladas

(d) ***El Horno No Debe*** ser reparado por ninguna persona excepto personal calificado del servicio de reparaciones.

- **Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico. Al usar artefactos eléctricos se deberán seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:**
- Lea y siga las precauciones específicas en la sección PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS más arriba.
- Este electrodoméstico deberá contar con conexión a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con la adecuada conexión a tierra. Consulte la sección Instrucciones de Conexión a Tierra en la página 6.
- Instale o coloque el electrodoméstico sólo de acuerdo con las Instrucciones de Instalación provistas.
- Este producto se deberá usar a 3" de distancia sobre el suelo.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta 3" o más atrás del extremo de la base, a fin de evitar caídas accidentales del electrodoméstico durante un uso normal.
- No utilice este electrodoméstico si posee un cable o enchufe dañado, si no está funcionando correctamente, o si fue dañado o sufrió una caída.
- Si el cable de corriente está dañado, deberá ser reemplazado por el Servicio Técnico de General Electric o por un agente del servicio autorizado, utilizando un cable de corriente de General Electric disponible.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura del electrodoméstico.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso en la marina.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

— No cocine en exceso la comida. Preste especial atención cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno mientras se cocina.

— Elimine cualquier torcedura del cable y asas metálicas de los envases de papel o plástico antes de colocar estos en el horno.

— No use el horno con el propósito de guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso.

— No prepare palomitas de maíz en el horno microondas, a menos que se encuentren en un accesorio especial de palomitas de maíz para microondas o que el envoltorio de las palomitas de maíz posea una etiqueta que indique que se pueden preparar en el horno microondas.

— Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el mismo y desconecte el cable de la corriente, o corte la corriente del fusible o el disyuntor. Si se abre la puerta, el fuego se podrá esparcir.

— No use las Funciones del Sensor dos veces seguidas con la misma porción de comida. Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use ***TIME COOK*** (Cocción con tiempo) para adicionar tiempo de cocción.

— No use el horno para secar el periódico.

- Al usar las funciones de convección o de cocción combinadas, tanto la parte exterior como la parte interior del horno se calentarán. Siempre use almohadillas para retirar los envases y accesorios de comida tales como el estante del horno.
- ***Termómetro—***No use termómetros para cocción regular o en horno al cocinar con microondas o con una combinación. El metal y el mercurio de estos termómetros podrían ocasionar arcos eléctricos y posibles daños sobre el horno. No use un termómetro en la comida que está cocinando por microondas, a menos que el termómetro esté diseñado o se recomiende para su uso en el horno microondas.
- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas y producir riesgos de descargar eléctricas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No guarde ningún material, a excepción de nuestros accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso.
- No guarde este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente o el enchufe en el agua.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura del electrodoméstico.
- No permita que el cable de corriente cuelgue del extremo de una mesa o mostrador.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso marino.
- Para su instalación en mostrador:

— No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre en funcionamiento.

- Para instalación empotrada con juego de terminaciones aprobado:

— No coloque este artefacto sobre un lavabo.

— No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre en funcionamiento.

— No coloque el horno de microondas sobre ni cerca de cualquier parte de un artefacto para calentar o cocinar.

- No utilice ningún electrodoméstico o calefacción o cocción debajo de este horno microondas.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual.
- No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico.
- Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.
- Este electrodoméstico sólo debe ser reparado por personal calificado del servicio técnico. En caso de necesitar una evaluación, reparación o ajuste, comuníquese con el servicio autorizado más cercano.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.
- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas. Dicho uso del horno microondas podrá producir lesiones.
- No use productos de papel en el horno cuando el electrodoméstico sea usado en cualquier modo de cocción, excepto en cocción por microondas.

⚠ ¡ADVERTENCIA!
ARCO ELÉCTRICO

Si observa arcos eléctricos, presione la tecla ***CLEAR/OFF*** (Borrar/ Apagar) y corrija el problema.

Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por:

- Instalación incorrecta del estante de metal, donde tiene contacto con la pared del microondas.
- Metal o papel de aluminio en contacto con el costado del horno.
- Soporte del anillo giratorio no instalado correctamente.
- Papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos no doblados actúan como antenas).
- Metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados, en el microondas.
- Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal usados en el microondas

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ *¡ADVERTENCIA!*

COMIDAS

- No prepare palomitas de maíz en el horno microondas, a menos que se encuentren en un accesorio especial de palomitas de maíz para microondas o que el envoltorio de las palomitas de maíz posea una etiqueta que indique que se pueden preparar en el horno microondas.
- No hierva huevos en un horno microondas. Se acumulará presión dentro de la yema del huevo y esto hará que explote, posiblemente produciendo lesiones.
- Utilizar el horno microondas sin comida dentro por más de uno o dos minutos podrá causar daños al horno y esto podría provocar un incendio. Esto incrementa el calor en torno al magnetrón y puede acortar la vida útil del horno.
- Las comidas con la "piel" exterior intacta tales como las papas, perros calientes, salsas, tomates, manzanas, hígados de pollo y otros menudos y yemas de huevo deberán ser perforados para permitir que salga el vapor durante la cocción.
- ***AGUA SOBRECALENTADA***

  Los líquidos, tales como el agua, café o té se podrán sobrecalentar más allá de su punto de hervor sin que parezca que esto está sucediendo. No siempre se observan burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno microondas. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE PRONTO HIERVAN CUANDO SE MUEVA EL ENVASE O CUANDO SE INSERTE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

  Para reducir el riesgo de lesiones personales:

— No sobrecaliente el líquido.

— Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del tiempo mientras lo calienta.

— No use envases con lados rectos y cuellos angostos.

— Después de calentar, deje reposar el envase en el horno microondas durante un período corto antes de retirar el mismo.

— Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase.

- Es posible que las comidas cocinadas en líquidos (tales como pasta) tiendan a hervirse más rápidamente que las comidas que contienen menos humedad. Si esto sucediera, consulte la sección de Cuidado y Limpieza del horno microondas, para acceder a instrucciones sobre cómo limpiar el interior del horno.
- Evite calentar comida para bebés en frascos de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese de que las comidas para infantes estén totalmente cocinadas. Revuelva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Asegúrese de evitar el punto de hervor cuando caliente fórmula de bebé. Es posible que el envase se sienta más frío que su contenido. Siempre pruebe fórmula antes de alimentar a su bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas con cuello pequeño (especialmente bebidas gaseosas). Incluso si el envase es abierto, se podrá acumular presión. Esto podrá hacer que el envase explote, ocasionando posibles lesiones.
- Las comidas calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier envase de comida caliente, incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas plásticas y cajas para cocción. A fin de evitar posibles lesiones, aleje el vapor de las manos y el rostro.
- No caliente las papas en exceso. Se podrían deshidratar y prenderse fuego, causando daños en su horno.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura INTERIOR de 160º F y la carne de ave por lo menos a una temperatura INTERIOR de 180º F. Normalmente la cocción a estas temperaturas brinda una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

UTENSILIOS DE COCINA SEGUROS PARA MICROONDAS

No utilice el horno en el modo de microondas si el plato giratorio y el soporte del plato giratorio no se encuentran ubicados en sus lugares correspondientes. El plato giratorio no deberá tener restricciones, de modo que pueda girar.

Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Se puede usar la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o porcelana que no poseen bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico. Algunos utensilios cuentan con la etiqueta "para uso en microondas".

- Si no está seguro de que un plato sea para uso en el microondas, realice esta prueba: Coloque en el horno el plato que está evaluando y una taza de vidrio graduada llena con 1 taza de agua; coloque la taza graduada en o junto al plato. Active el microondas entre 30 y 45 segundos en el nivel alto. Si el plato se calienta, no se deberá usar en el microondas.

  Cómo verificar si el plato es para uso seguro en microondas.

  Si el plato permanece frío y sólo el agua de la taza se calienta, entonces podrá usar el plato de forma segura.
- No se debería usar comida ni utensilios metálicos de tamaño excesivo en un horno microondas/ por convección, ya que incrementan el riesgo de descargas eléctricas y esto podría ocasionar un incendio.
- A veces el piso del horno, el plato giratorio y las paredes pueden quedar demasiado calientes al tacto. Se deberá tener cuidado de no tocar el plato giratorio durante y luego de la cocción.
- Si usa un termómetro para carnes mientras cocina, cerciórese de que sea seguro para uso en hornos microondas.
- No use productos de papel reciclado. Las toallas de papel reciclado, servilletas y papel para alimentos pueden contener trozos de metal que podrán ocasionar arcos eléctricos o hacer que se prendan fuego. Se deberá evitar el uso de productos de papel que contengan nylon o filamentos de nylon, ya que también se podrán prender fuego.
- Algunas bandejas de gomaespuma (como aquellas donde se empaqueta la carne) poseen una tira fina de metal insertada en la parte inferior. Si se usan en el horno microondas, el metal podrá quemar el piso del horno o encender una toalla de papel.
- Use del accesorio del estante:
  - — Retire el estante del horno cuando no esté en uso.
  - — Use sostenedores de ollas al manipular el estante y utensilios de cocina. Es posible que los platos estén calientes.
  - — Asegúrese de que el estante esté posicionado de forma adecuada dentro del horno a fin de evitar daños sobre el producto.
  - — No cubra el estante o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno microondas/ por convección.
- No use el horno microondas/ por convección para secar periódicos.
- No todos los envoltorios de plástico se pueden usar en el horno microondas. Controle el paquete para un uso adecuado.
- Las toallas de papel, papel para alimentos o envoltorios de plástico se podrán usar para cubrir platos, a fin de retener la humedad y evitar salpicaduras. Asegúrese de ventilar los envoltorios de plástico, de modo que el vapor pueda salir.
- No use productos de papel cuando el horno microondas/ por convección esté funcionando en el modo por convección o combinado.
- Los utensilios de cocina se podrán calentar debido al calor transferido por la comida que se calentó. Será necesario usar guantes para horno al tomar el utensilio de cocina.
- Las bolsas plásticas para cocción y las bolsas plásticas de cierre hermético aptas para hervir se deberán cortar, perforar o ventilar al usar en el microondas, como se indica en el paquete. De no ser así, el plástico podría explotar durante o inmediatamente después de la cocción, lo cual podrá ocasionar lesiones. Además, los envases de plástico deberán estar por lo menos parcialmente descubiertos debido a que forman un sellado hermético. Al cocinar con envases herméticamente cubiertos con envoltorios de plástico, retire el envoltorio con cuidado y dirija el vapor lejos de las manos y el rostro.
- Use papel de aluminio sólo como se indica en este manual. Las comidas congeladas se podrán calendar en el horno microondas en bandejas de aluminio de menos de ¾" de altura; retire la tapa superior de aluminio y vuelva a colocar la bandeja en la caja. Al usar papel de aluminio en el horno microondas, mantenga el papel de aluminio alejado por lo menos a 1" de los costados del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

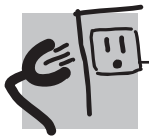
UTENSILIOS DE COCINA SEGUROS PARA MICROONDAS

- Utensilios de plástico - los utensilios de plástico diseñados para la cocción en el horno microondas son muy útiles, pero se deberán usar con cuidado. Es posible que el plástico de uso seguro en el horno microondas no tolere condiciones de sobrecalentamiento, como sí es el caso con materiales de vidrio o cerámica, y se podrá ablandar o carbonizar si se somete a períodos cortos de sobrecalentamiento. Si se exponen a un sobrecalentamiento prolongado, la comida y los utensilios se podrán incendiar.

  Siga estas pautas:

  1. Use plásticos de uso seguro en el horno microondas únicamente y use los mismos cumpliendo de forma estricta las recomendaciones del fabricante de utensilios.
  2. No cocine envases vacíos en el horno microondas.
  3. No permita que los niños usen utensilios de plástico sin una supervisión completa.

⚠ *¡ADVERTENCIA!*



INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

ADVERTENCIA: *El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar riesgos de descargas eléctricas.*

Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica, brindando un cable para la salida de la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que posee un cable de conexión a tierra con un enchufe a tierra. El cable se deberá enchufar en un tomacorriente instalado y conectado a tierra de forma adecuada.

Consulte a un electricista calificado o al personal del servicio técnico en caso de que las instrucciones de conexión a tierra no se entiendan completamente, o si tiene dudas sobre si la herramienta está conectada a tierra de forma apropiada.

En caso de contar con un tomacorriente de pared de 2 cables, es su responsabilidad y obligación reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 cables correctamente conectado a tierra.

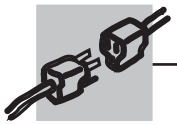
Bajo ninguna circunstancia corte o elimine el tercer cable (tierra) del cable de corriente.

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use prolongadores con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, solicite a un electricista o a personal del servicio técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. (Lea la sección de PROLONGADORES.)

Para un mejor funcionamiento, conecte este electrodoméstico en su tomacorriente eléctrico a fin de evitar parpadeos de las luces, explosión del fusible o desactivación del disyuntor.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



PROLONGADORES

Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir riesgos de enredo o tropiezos con un cable más largo.

Se podrán usar prolongadores siempre que se tenga el debido cuidado.

Si se usa un prolongador—

1. La graduación eléctrica del prolongador debería ser por lo menos tan amplia como la graduación eléctrica del electrodoméstico;
2. El prolongador deberá contar con 3 cables con conexión a tierra y estar enchufado a un tomacorriente con 3 ranuras;
3. El prolongador no se deberá colocar a lo largo de la mesada o mesa, de modo que pueda ser empujado por niños o que se pueda tropezar con éste de forma no intencional.

Si usa un prolongador, la luz interna podrá parpadear y el sonido del calefactor podrá variar cuando el horno microondas esté encendido. Los tiempos de cocción podrán ser más largos también.

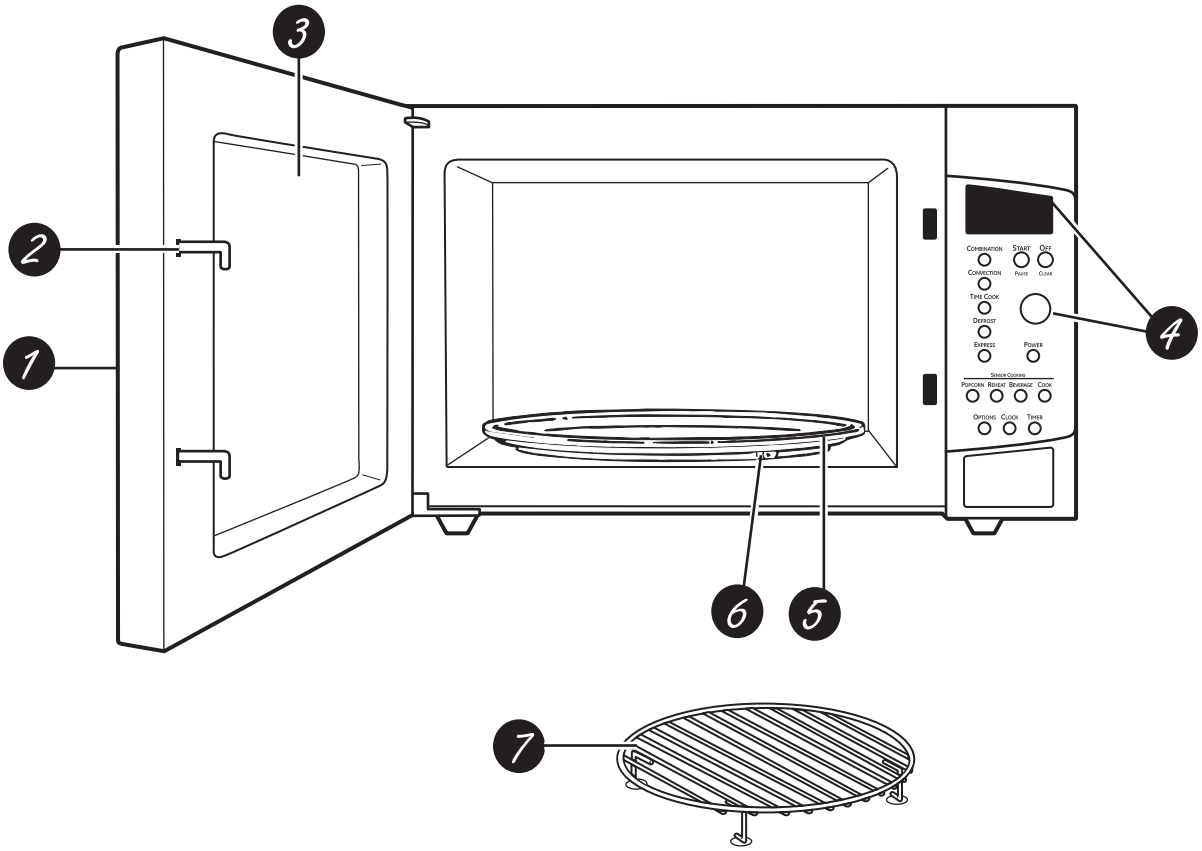
AVISO - MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos poseen protección contra interferencias de productos eléctricos, incluyendo los hornos microondas. Sin embargo, es aconsejable que los pacientes con marcapasos consulten a sus médicos ante cualquier duda.

Acerca de las funciones de su horno.

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

1000 Watts



Funciones del Horno

1. ***Manija para Liberar Pestillos.***
2. ***Pestillos de la Puerta.***
3. ***Ventana con Protector Metálico.*** La pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.
4. ***Panel de Control y Selector de Dial.***
5. ***Plato Giratorio Extraíble.*** El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para la limpieza.
6. ***Soporte Extraíble del Plato Giratorio.*** El plato giratorio debe estar en la ubicación correcta al usar el horno.
7. ***Estante.*** Use al cocinar por convección o en combinación. (No lo use al cocinar en el horno microondas).

Accesorios Opcionales:

Disponible con costo adicional a través de su proveedor de GE.

Elija el Kit de Instalación adecuado a continuación a fin de convertir este horno en un horno empotrable en pared.

Para instalaciones de 27":

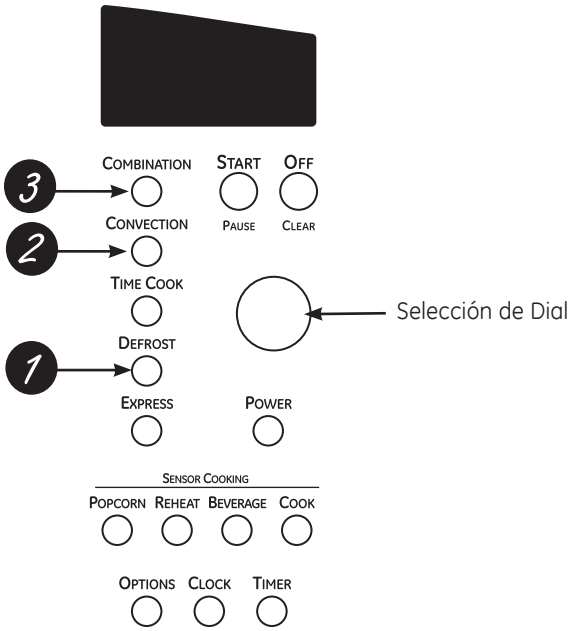
Modelo	***Kit***
PEB1590DMBB	JX1527DMBB
PEB1590DMWW	JX1527DMWW
PEB9159SFSS	CX1527SSSS
CEB1590SSSS	CX1527SSSS

Para instalaciones de 30":

Modelo	***Kit***
PEB1590DMBB	JX1530DMBB
PEB1590DMWW	JX1530DMWW
PEB9159SFSS	CX1530SSSS
CEB1590SSSS	CX1530SSSS

NOTA: *La ventilación(es) del horno y la luz del horno están ubicadas en las paredes interiores del horno microondas. El plato giratorio está ubicado en la cara del horno (visible cuando se abre la puerta).*

Puede cocinar con microondas, por convección o en combinación.



Controles de Cocción

1 *Funciones de Tiempo de Cocción y Funciones Automáticas del Microondas*

Presione	*Gire y presione el dial para ingresar*
TIME COOK (COCCIÓN POR TIEMPO) Presione una o dos veces	Cantidad de tiempo de cocción
EXPRESS cook/Add 30 sec. (Cocción EXPRESA/ Agregue 30 seg.)	¡Comienza de inmediato!
DEFROST (DESCONGELAR) Presione una vez (Tiempo) Presione dos veces (Automático)	 Cantidad de tiempo de descongelación Peso de la comida
POWER level (Nivel de POTENCIA)	Nivel de potencia de 1 a 10

Funciones del sensor

Presione	*Gire y presione el dial para ingresar la Opción*
POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ) Presione una o dos veces	¡Comienza de inmediato! Más/ menos tiempo
REHEAT (RECALENTAR)	¡Comienza de inmediato! Más/ menos tiempo
BEVERAGE (BEBIDA)	¡Comienza de inmediato!
COOK (COCCIÓN)	Tipo de comida de 1 a 7 Más/ menos tiempo

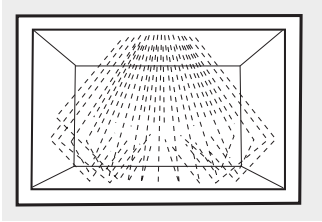
2 *Cocción por Convección*

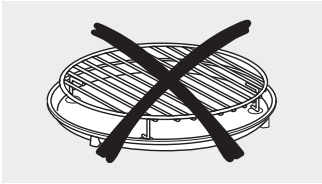
Presione	*Gire y empuje el dial para ingresar*
CONVECTION cook (Cocción por CONVECCIÓN)	Temperatura del horno y tiempo de cocción

3 *Cocción en Combinación*

Presione	*Gire y empuje el dial para ingresar*
COMBINATION cook (Cocción EN COMBINACIÓN)	Temperatura del horno y tiempo de cocción

Opciones de cocción disponibles.





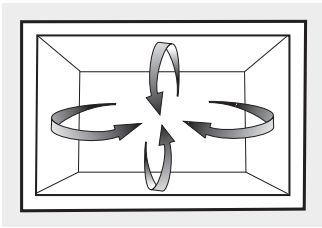
No use el estante para la cocción con microondas.

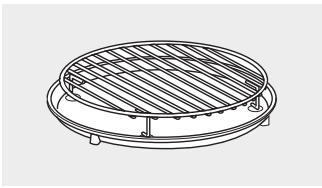
Cocción en Microondas

Su horno usa energía de microondas para cocinar en un tiempo o peso establecidos, o automáticamente por sensor.

El microondas con **sensor** funciona detectando la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

Método de Cocción	*Fuente de Calor*	*Conducción de Calor*	*Beneficios*
La energía de microondas es distribuida de forma pareja a través del horno para una cocción completa y rápida de la comida.	Energía de microondas.	Calor producido dentro de la comida por penetración de energía instantánea.	Cocción rápida y altamente eficaz. El horno y su alrededor no queda caliente. Limpieza fácil.





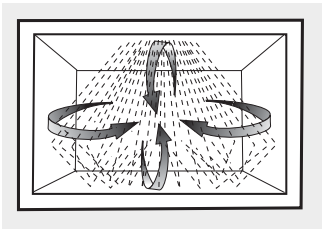
Siempre use el estante al cocinar por convección.

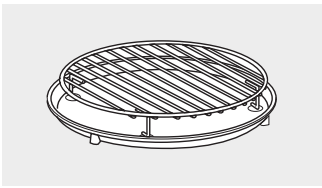
Cocción por Convección

Durante la cocción por convección, se utiliza un elemento para calentar que eleva la temperatura del aire dentro del horno. Se puede programar cualquier temperatura del horno entre 225º F y 450º F. Un ventilador hacer circular este aire caliente hacia todo el horno, sobre y alrededor de la comida, haciendo que la parte exterior se dore y que la parte interior sea rica y húmeda.

Debido a que el aire caliente se mueve en forma constante, evitando que se desarrolle una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápido que en cocciones con hornos normales.

Método de Cocción	*Fuente de Calor*	*Conducción de Calor*	*Beneficios*
Alrededor de la comida circula aire caliente para producir exteriores dorados y conservar los jugos.	Aire caliente circulante	Calor conducido desde la parte externa de la comida a la parte interna.	Ayuda en el dorado y a conservar el sabor. Cocina las comidas de formas más rápida que los hornos regulares.





Siempre use el estante al cocinar en combinación.

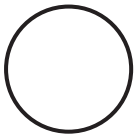
Cocción en Combinación

El horno también ofrece la opción de una cocción en combinación, utilizando energía de microondas junto con la cocción por convección. Puede cocinar con velocidad y precisión, mientras logra que su comida quede perfectamente dorada y crujiente.

Método de Cocción	*Fuente de Calor*	*Conducción de Calor*	*Beneficios*
La energía de microondas y el calor de la convección se combinan para cocinar comidas en hasta la mitad del tiempo que un horno regular, mientras dora y sella los jugos.	Energía de microondas y aire caliente circulante.	La comida se calienta a partir de energía instantánea de la penetración del calor conducido desde afuera de la comida.	Tiempo de cocción acortado de energía de microondas, además de dejar la comida dorada y crujiente a través del calor de la convección.

TIME COOK

TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Cocción por Tiempo

Time Cook I (Cocción por Tiempo I)

Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo entre 15 segundos y 95 minutos.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) se configura de forma automática, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

1. Presione el botón TIME COOK (Cocción por Tiempo). Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione ***POWER (Potencia)***. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para ingresar).
4. Presione el botón ***START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar la cocción.

Puede abrir la puerta durante Time Cook (Cocción con Temporizador) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione ***START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para reanudar la cocción.

Time Cook II (Cocción por Tiempo II)

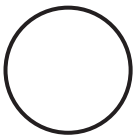
Le permite cambiar los niveles de energía de forma automática durante la cocción. Así es como funciona:

1. Presione el botón T***IME COOK (Cocción por Tiempo)***.
2. Gire el dial para configurar el primer tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione ***POWER (Potencia)***. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para ingresar).
4. Presione el botón ***TIME COOK (Cocción por Tiempo)*** nuevamente.
5. Gire el dial para configurar el segundo tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
6. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione ***POWER (Potencia)*** Gire el dial para seleccionar.
7. Presione el botón ***START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar la cocción.

Al finalizar Time Cook I, Time Cook II (Tiempo de Cocción I, Tiempo de Cocción II) se realiza la cuenta regresiva.

EXPRESS

TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Cocción Express

*Se trata de una forma rápida de configurar e iniciar la cocción en bloques de 30 segundos cada vez que se presiona el botón **EXPRESS (Expreso)**.*

El nivel de potencia se configurará automáticamente en 10 y el horno comenzará de forma inmediata.

El nivel de potencia se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Presione el botón ***POWER (Potencia)***, gire el dial y presione el mismo para ingresar.

EXPRESS

Agregar 30 Segundos

- Cada vez que el botón ***EXPRESS (Expreso)*** es presionado, se agregarán 30 segundos a cualquier cuenta regresiva de tiempo de cocción, hasta que el tiempo de cocción máximo sea alcanzado.

Acerca de las funciones de tiempo y microondas de forma automática

Descongelación por Tiempo

Use ***Time Defrost (Descongelación por Tiempo)*** para descongelar durante un período de tiempo seleccionado.

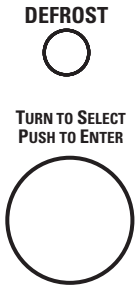
1. Presione el botón ***DEFROST (Descongelar)***.
2. Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial para ingresar.
3. Presione el botón ***START/PAUSE (Iniciar / Pausar)*** para iniciar la descongelación.
4. Dé vuelta la comida si el horno da la señal ***TURN FOOD OVER (Dar Vuelta la Comida)***.

El nivel de potencia se configura de forma automática en 3, pero se puede cambiar. Puede descongelar productos pequeños de forma rápida, incrementando el nivel de potencia luego de ingresar el tiempo. ***Power level 7 (Nivel de potencia 7)*** reduce el tiempo de descongelación total aproximadamente a la mitad; ***power level 10 (nivel de potencia 10)*** reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Sin embargo, será necesario prestar mayor atención a la comida que lo usual.

Es posible que se escuchen ruidos de golpes secos durante la descongelación. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en el nivel de potencia ***High (Alto)***.

Consejos para la Descongelación

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete. Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar LUEGO de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán descubrir en forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas se podrán descongelar y cocinar. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como asado, use ***Auto Defrost (Descongelación Automática)***. Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
- Una vez descongelada, la comida debería estar fría pero ablandada en todas las áreas. Si aún está un poco congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por unos pocos minutos.



Descongelación Automática

Use ***Auto Defrost (Descongelación Automática)*** para carnes, aves y pescado. Use ***Time Defrost (Descongelación por Tiempo)*** para la mayoría de las demás comidas congeladas.

Auto Defrost (Descongelación Automática) configura automáticamente los tiempos de descongelación y niveles de potencia para producir resultados parejos con carnes, aves y pescados.

- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato para uso seguro en el microondas.

1. Presione el botón ***DEFROST (Descongelar)*** dos veces.
2. Gire el dial al peso de la comida, usando la Guía de Conversión que figura a la derecha. Por ejemplo, dial 1.2 para 1.2 libras (1 libra, 3 oz) Presione el dial para ingresar.
3. Presione el botón ***START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar la descongelación.
4. Dé vuelta la comida si el horno da la señal ***TURN FOOD OVER (Dé Vuelta la Comida)***.

- Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel de aluminio.
- Luego de la descongelación, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la misma. Al asar durante tiempo prolongado se debería dejar reposar por unos 30 minutos.

Guía de Conversión

Si el peso de la comida se expresa el libras y onzas, las onzas se deberán convertir a décimas (.1) de una libra.

Peso de la Comida en Onzas	***Ingrese el Peso de la Comida (décimas de una libra)***
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

Acerca de cómo cambiar el nivel de potencia.

El nivel de potencia se podrá ingresar o modificar de forma inmediata luego de ingresar el tiempo para ***Time Cook (Cocción por Tiempo)***, ***Time Defrost (Descongelación por Tiempo)*** o ***Express Cook (Cocción Expresa)***. El nivel de potencia también se puede modificar durante la cuenta regresiva.

1. Primero, siga las instrucciones para Time Cook (Cocción por Tiempo), Time Defrost (Descongelación por Tiempo) o Express Cook (Cocción Expresa).
2. Presione el botón POWER (potencia).
3. Gire el dial en dirección de las agujas del reloj para incrementar el nivel de potencia y en contra de las agujas del reloj para reducir el mismo. Presione el dial para ingresar.
4. Presione el botón ***START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar la cocción.

Los niveles de potencia variables suman flexibilidad a la cocción en el microondas. Los niveles de potencia del horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie de una cocina. Cada nivel de potencia le brinda energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El Nivel de Potencia 7 es energía de microondas el 70% del tiempo. El Nivel de Potencia 3 es energía el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en High (power level 10) (Alto (nivel de potencia 10)), lo cual le brinda el 100% de potencia. Power level 10 (Nivel de potencia 10) hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y rotar menos la comida. Algunas comidas podrán tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa una de las configuraciones inferiores. Use un nivel de potencia inferior al cocinar comidas con tendencia a hervir, tales como papas en escalope.

Los períodos de descanso (cuando los ciclos de energía de microondas finalizan) brindan tiempo para que la comida "equipare" o transfiera calor al interior de la comida. Un ejemplo de esto se muestra con el ***nivel de potencia 3*** - el ciclo de descongelamiento. Si la energía del microondas no finalizó el ciclo, la parte externa de la comida se cocinará antes de que el interior esté descongelado.

Estos son algunos ejemplos de usos de diferentes niveles de potencia:

Alto 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

Medio-Alto 7: Cocción suave de carne y ave; cacerolas para horneado y recalentar.

Medio 5: Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

Bajo 2 o 3: Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

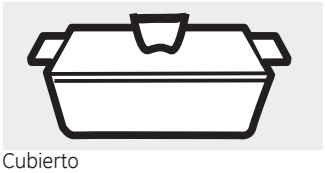
Caliente 1: Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

Acerca de las funciones del microondas con sensor.

Sensor de Humedad

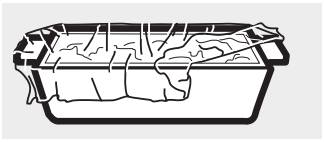
Sensor Features (Funciones del Sensor) detectan la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

No use Sensor Features (Funciones del Sensor) dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Si la comida no se cocina luego de la cuenta regresiva, use Time Cook (Temporizador de Cocción) para adicionar tiempo.



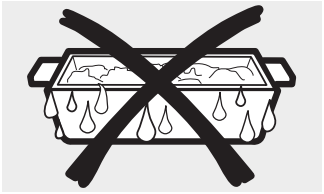
Cubierto

- Es esencial contar con envases y cobertores para una mejor cocción con sensor.



Ventilado

- Siempre use envases para uso seguro en el horno microondas y cubra la mismos con tapas o envoltorios de plástico ventilados. Nunca use envases de plástico sellados – pueden impedir la salida de vapor y hacer que la comida se sobrecaliente.



Seque los platos de modo que no alteren el funcionamiento del sensor.

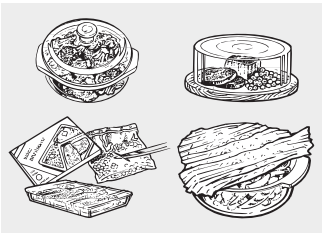
- Asegúrese de que la parte exterior de los envases de cocción y el interior del horno microondas estén secos antes de colocar comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden alterar el funcionamiento del sensor.

COOK

Cocción

Debido a que la mayoría de los envases deben ser cubiertos durante la ***Cocción***, esta función es mejor para comidas que desee cocinar con vapor o que retengan la humedad.

NOTA: *No se recomienda el uso del estante de metal con la función* ***Cook (Cocción)****.*



Comidas Recomendadas

Una amplia variedad de comidas, incluyendo carnes, pescado y verduras se pueden cocinar usando esta función.

Comidas no recomendadas

Las comidas que se deben cocinar sin cobertura, las comidas que requieren atención constante, las comidas que requieren el agregado de ingredientes durante la cocción, y las comidas que requieren un aspecto seco o una superficie crujiente no se deberían cocinar usando esta función. Es mejor utilizar la función ***Time Cook (Cocción por Tiempo)***.

NOTA: *No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva.*

Cocción

1 Coloque la comida cubierta en el horno y cierre la puerta. Presione el botón ***COOK (Cocción)***. En la pantalla se visualiza SELECT FOOD TYPE (Seleccione el Tipo de Comida).

2 Gire el dial al tipo de comida deseada. Presione el dial para ingresar.

Para comidas e instrucciones específicas, consulte la *Guía de Tipos de Comidas con Sensor* a continuación.

El horno se inicia de inmediato.

NOTA: Si la puerta fue abierta mientras el control estaba siendo configurado, cierre la puerta y presione el botón ***START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para comenzar la cocción.

No abra la puerta del horno antes de que se muestre el tiempo de la cuenta regresiva – el vapor que sale del horno puede afectar el desempeño de la cocción. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione ***START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** *de inmediato.*

Si se seleccionó la función de carne picada, el horno podrá dar la señal de drenar y revolver la carne. Abra la puerta, drene la carne y cierre la puerta. De ser necesario, presione el botón ***START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para reanudar la cocción.

Si la comida no se termina de cocinar luego de la cuenta regresiva, use ***Time Cook (Cocción por Tiempo)*** para adicionar tiempo.

Consejos de Cocción

- Cuando el horno emite la señal y el tiempo de la cuenta regresiva es visualizado, se podrá abrir la puerta para revolver, dar vuelta o girar la comida. Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y presione ***START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)***.
- Haga que la cantidad de comida coincida con el tamaño del envase. Llene los contenedores hasta por lo menos la mitad.
- Asegúrese de que la parte exterior del envase y el interior del horno estén secos.
- Si luego de completar el ciclo de Cocción la comida necesita cocción adicional, vuelva a colocar la comida en el horno y use ***Time Cook (Cocción por Tiempo)*** para finalizar la cocción.

Cómo Ajustar las Configuraciones Automática del Horno para un Tiempo de Cocción Más Corto o Más Largo (No disponible para todos los tipos de comidas).

Para sustraer el 10% del tiempo de cocción automática:

De forma inmediata una vez que el horno se inicie, gire el dial en dirección contraria a las agujas del reloj y presione el dial para ingresar.

Para agregar el 10% del tiempo de cocción automática:

De forma inmediata una vez que el horno se inicie, gire el dial en dirección a las agujas del reloj y presione el dial para ingresar.

Guía del Tipo de Comida con Sensor

Tipo de Comida	*Porciones*	*Tamaño de la Porción*	*Comentarios*
Trozos de Pollo	**1 a 4**	**2 a 8 trozos**	Use pescado apaisado, cuadrado o redondo. Cubra con papel para alimentos.
Pescado	**1 a 4**	**4 a 16 oz.**	Use pescado apaisado, cuadrado o redondo. Cubra con un envoltorio plástico ventilado.
Carne Picada (Bife, Cerdo, Pavo)	**—**	**1/2 a 2 lbs.**	Use redondo para cazuela. Carne triturada en el plato. Cubra con papel para alimentos o envoltorio de plástico con ventilación.
Papas	**1 a 4**	**1/2 a 2 lbs.**	Perfore la piel con el tenedor. Coloque las papas en el centro del piso del horno.
Verduras Enlatadas	**1 a 4**	**4 a 16 oz.**	Use una cazuela o recipiente para uso seguro en el microondas. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico con ventilación.
Verduras Frescas	**1 a 4**	**4 a 16 oz.**	Use una cazuela o recipiente para uso seguro en el microondas. Agregue 2 cucharadas soperas de agua por cada porción. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico con ventilación.
Verduras Congeladas	**1 a 4**	**4 a 16 oz.**	Use una cazuela o recipiente para uso seguro en el microondas. Siga las instrucciones del paquete para agregar agua. Cubra con tapa o envoltorio de plástico con ventilación.

Acerca de las funciones del microondas con sensor.

Palomitas de Maíz

POPCORN

Use sólo palomitas de maíz preempaquetadas para hornos de microondas que pesen entre 1.5 y 3.5 onzas.

***NOTA:** No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.*

Para usar la función de Popcorn (Palomitas de Maíz):

1. Siga las instrucciones del paquete, usando ***Time Cook (Cocción por Tiempo)*** si el paquete pesa menos de 1.5 onzas o supera las 3.5 onzas. Coloque el paquete congelado de palomitas de maíz en el centro del microondas.
2. Presione el botón ***POPCORN (Palomitas de Maíz)*** una o dos veces. El horno se inicia de inmediato.

Presione una vez para una bolsa de palomitas de maíz de tamaño regular (3.0 a 3.5 onzas).

Presione dos para una bolsa de palomitas de maíz de tamaño de refrigerio (1.5 a 1.75 onzas).

Si abre la puerta mientras se visualiza ***POPCORN (Palomitas de Maíz)***, aparecerá un mensaje de error. Cierre la puerta, presione ***OFF/CLEAR (Apagar/ Borrar)*** y comience nuevamente.

Si la comida no se cocina luego de la primera cuenta regresiva, use ***Time Cook (Cocción por Tiempo)*** para adicionar tiempo.

Cómo Ajustar la Configuración Automática de Palomitas de Maíz para Brindar un Tiempo de Cocción Más Corto o Más Largo

Si encuentra que la marca de palomitas de maíz que usa no cocina de más o de menos las mismas de forma consistente, puede sumar o restar entre 20 y 30 segundos al tiempo de preparación automático.

Para restar tiempo:

De forma inmediata una vez que el horno se inicie, gire el dial en contra de las agujas del reloj a 20 segundos menos (-) de tiempo de cocción. Presione el dial para ingresar. Gire nuevamente para reducir el tiempo de cocción otros 10 segundos, totalizando 30 segundos menos (- -) de tiempo. Presione el dial para ingresar.

Para agregar tiempo:

De forma inmediata una vez que el horno se inicie, gire el dial en dirección de las agujas del reloj a 20 segundos más (+) de tiempo de cocción. Presione el dial para ingresar. Gire nuevamente para agregar otros 10 segundos (++), totalizando 30 segundos de tiempo adicional. Presione el dial para ingresar.

Recalentar

REHEAT

***NOTA:** No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.*

La función ***Reheat (Recalentar)*** vuelve a calendar las porciones de comidas cocinadas previamente o un plato con restos de comida.

1. Coloque la taza de líquido o comida cubierta en el horno. Presione ***REHEAT (Recalentar)*** una, dos o tres veces. El horno se inicia de inmediato.

   Presione una vez para ½ a 1 taza llena.

   Presione dos veces para 1 o 2 tazas llenas.

   Presione tres veces para un plato con restos de comida.

   El horno emite una señal cuando se produce
2. vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione ***START (Iniciar)*** de inmediato.

Luego de retirar la comida del horno, revuelva, si es posible, para emparejar la temperatura. Las comidas recalentadas podrán tener amplias variaciones de temperatura. Algunas partes de la comida podrán estar extremadamente calientes.

Si la comida no se cocina lo suficiente luego de la cuenta regresiva, use ***Time Cook (Cocción por Tiempo)*** para adicionar tiempo de recalentamiento.

Algunas Comidas No Recomendadas para Uso con la Función de Recalentamiento

Es mejor usar ***Time Cook (Cocción por Tiempo)*** para estas comidas:

- Productos con pan.
- Comidas que se deben recalentar sin estar cubiertas.
- Comidas que se deben revolver o girar.
- Comidas que deben tener un aspecto seco o una superficie crocante luego de recalentar.

Cómo Ajustar las Configuraciones Automáticas del Horno por un Tiempo más Corto o Más Largo

Para restar el 10% del tiempo de cocción automática:

De forma inmediata una vez que el horno se inicie, gire el dial en dirección contraria a las agujas del reloj y presione el dial para ingresar.

Para sumar el 10% del tiempo de cocción automática:

De forma inmediata una vez que el horno se inicie, gire el dial en dirección a las agujas del reloj y presione el dial para ingresar.

Bebida

BEVERAGE

***NOTA:** No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme.*

Presione el botón ***BEVERAGE (Bebida)*** para calentar una taza de café u otra bebida de entre 8 y 10 onzas. El horno se inicia de inmediato.

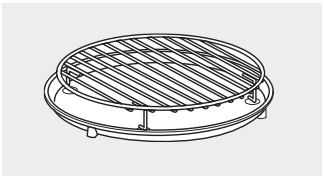
*Las bebidas calentadas con la función **Beverage (Bebida)** pueden quedar muy calientes. Retire el envase con cuidado.*

Si la comida no se cocina luego de la cuenta regresiva, use ***Time Cook (Cocción por Tiempo)*** para adicionar tiempo.

La cocción por convección utiliza un elemento para calentar que eleva la temperatura del aire dentro del horno. Se puede configurar cualquier temperatura del horno entre 225º F y 450º F. Normalmente circula un ventilador que expulsa aire caliente hacia todo el horno, sobre y alrededor de la comida, haciendo que la parte exterior se dore y que la parte interior sea rica y húmeda.

Debido a que el aire caliente se mueve en forma constante, evitando que se desarrolle una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápido que en cocciones con hornos normales.

Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, Consulte la sección de Consejos de Utensilios de Cocina.



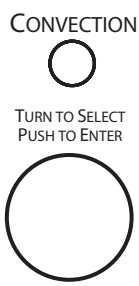
Para Obtener Mejores Resultados...

Siempre use el estante al cocinar por convección.

Reduzca la temperatura del paquete/ receta en 25º F para productos horneados.

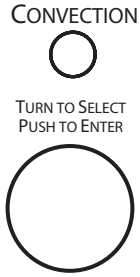
Se requiere el estante para una buena circulación de aire y un dorado parejo.

Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, Consulte la sección de Consejos de Utensilios de Cocina.



Cocción por Convección por Tiempo con Precalentamiento

1. Presione el botón ***Convection (Convección)***.
2. Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar el precalentamiento. No ingrese la cocción por convección ahora. (El tiempo de cocción será ingresado más tarde, luego de que el horno se haya precalentado).
3. Presione el botón ***START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar el precalentamiento.
4. Una vez que el horno esté precalentado, emitirá una señal. Si no abre la puerta dentro de la hora, el horno se apagará de forma automática.
5. Abra la puerta del horno y, con cuidado, coloque la comida en el mismo.
6. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione ***START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar la cocción
7. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

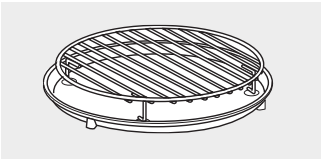


Cocción por Convección por Tiempo sin Precalentamiento

1. Si la receta no requiere un precalentamiento, presione el botón ***Convection (Convección)***.
2. Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
4. Presione el botón ***START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar el horno.

Acerca de las funciones en combinación.

Combination Cooking (Cocción en Combinación) ofrece las mejores funciones de cocción con energía de microondas y de convección. Las microondas cocinan la comida rápido y la circulación de la convección de aire caliente dora las comidas de forma maravillosa. Se puede configurar cualquier temperatura del horno entre 225º F y 450º F.



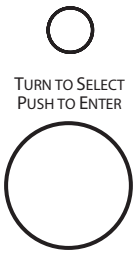
Para Obtener Mejores Resultados...

Siempre use el estante al cocinar en combinación.

Se requiere el estante para una buena circulación de aire y un dorado parejo.

Para conocer la información sobre los utensilios de cocina sugeridos, consulte la sección de Consejos de Utensilios de Cocina.

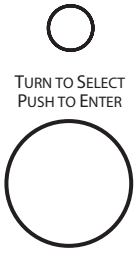
COMBINATION



Cocción en Combinación por Tiempo con Precalentamiento

1. Presione el botón ***COMBINATION (Combinación)***.
2. Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar el precalentamiento. No ingrese la cocción en combinación ahora. (El tiempo de cocción será ingresado más tarde, luego de que el horno se haya precalentado)
3. Presione el botón ***START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar el precalentamiento.
4. Una vez que el horno esté precalentado, emitirá una señal. Si no abre la puerta dentro de la hora, el horno se apagará de forma automática.
5. Abra la puerta del horno y, con cuidado, coloque la comida en el mismo.
6. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar. Presione el botón ***START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar la cocción.
7. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

COMBINATION



Cocción en Combinación por Tiempo sin Precalentamiento

1. Si la receta no requiere un precalentamiento, presione el botón ***COMBINATION (En Combinación)***.
2. Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
4. Presione el botón ***START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar el horno.

NOTA:

- Con algunas recetas se requiere el precalentamiento.
- Controle la sección Cookware Tips (Consejos sobre Utensilios de Cocina) para un uso del utensilio correcto con la función ***Combination Cooking (Cocción en Combinación)***.
- No use utensilios de cocina metálicos con la función ***Combination Cooking (Cocción en Combinación)***.
- Coloque carne en un salvamanteles en un plato de vidrio para recolectar los jugos y evitar salpicaduras.
- Para mejores resultados de asado y dorado, los asados completos se deberían cocinar en un plato de vidrio colocado directamente sobre el estante del horno.
- En caso de cocinar comidas demasiado altas para el horno, puede dejar el salvamanteles afuera. De ser necesario, puede retirar el estante y colocar el plato directamente en el plato giratorio.

Cocción por Convección

Se recomienda el uso de ***Cacerolas Metálicas*** para todos los tipos de productos horneados, pero especialmente cuando sea importante que la comida quede dorada o crujiente.

Las cacerolas metálicas oscuras o sin brillo son mejores para panes y tartas, ya que absorben el calor y producen una corteza más crocante.

Las cacerolas de aluminio brillante son mejores para tortas, galletas o panecillos, ya que reflejan el calor y ayudan a producir una corteza liviana y suave.

Las cacerolas de ***Vidrio o Vidrio Cerámico*** o los platos de cazuela u horneado son mejores para recetas con huevo y queso, debido a la facilidad para limpiar el vidrio.

Cocción en Combinación

Se recomienda el uso de envases para horneado de ***Vidrio o Vidrio Cerámico***. Asegúrese de no usar artículos con bordes metálicos, ya que pueden ocasionar arcos eléctricos (chispas) sobre la pared o el estante del horno, dañando el utensilio de cocina, el estante o el horno.

Se puede utilizar un utensilio de cocina para microondas ***Plástico y Resistente al Calor*** (seguro a 450°F), pero no se recomienda su uso con comidas donde se requiera que queden crujientes o doradas todo alrededor, ya que el plástico no es un buen conductor de calor.

Utensilio	*Microondas*	*Convección*	*Combinación*
Vidrio Resistente al Calor, Vidrio Cerámico (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)	Sí	Sí	Sí
Metal	No	Sí	No
Vidrio No Resistente al Calor	No	No	No
Plásticos Seguros para Microondas	Sí	No	Sí[↗]
Películas y Envoltorios de Plástico	Sí	No	No
Productos de Papel	Sí	No	No
Paja, Mimbre y Madera	Sí	No	No

[↗]Use sólo utensilios de cocina para microondas que sean seguros a 450º F.

Seleccione el mejor método de cocción.

Use la siguiente guía para seleccionar el mejor método de cocción. Recetas específicas se pueden adaptar a cualquier método de cocción.

1— **Mejor método**
2— **Método alternativo**
N/R— **No recomendado**

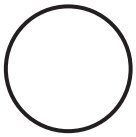
Comidas	*Microondas*	*Combinación*	*Convección*
Aperitivo			
Salsas y Pastas para Untar	1	*N/R*	*N/R*
Refrigerios con masas	2	1	2
Bebidas	1	*N/R*	*N/R*
Salsas y Coberturas	1	*N/R*	*N/R*
Sopas y Guisos	1	2	*N/R*
Carnes			
Descongelar	1	*N/R*	*N/R*
Asar	2	1	2
Ave			
Descongelar	1	*N/R*	*N/R*
Asar	2	1	2
Pescados y Mariscos			
Descongelar	1	*N/R*	*N/R*
Cocción	1	2	*N/R*
Cazuelas	2	1	2
Huevos y Queso			
Revueltos, Omeletes	1	*N/R*	2
Quiche, Souffle	2	2	1
Verduras, (frescas)	1	*N/R*	*N/R*
Panes			
Rápido	2	1	2
Levadura	*N/R*	2	1
Panecillos, Torta de Café	2	1	2
Postres			
Tortas, Capa y Bollos	2	1	2
Pastel de Ángel y Chiffón	*N/R*	*N/R*	1
Tarta de Crema y Budín	1	*N/R*	*N/R*
Galletas en Barra	2	1	2
Fruta	1	*N/R*	*N/R*
Tartas y Pastel	*N/R*	2	1
Dulce	1	*N/R*	*N/R*
Verduras Blanqueadas	1	*N/R*	*N/R*
Comidas Congeladas a Conveniencia	1	2	2

Recordatorio de Cocción Completa

Para recordarle que colocó comida en el horno, este último mostrará ***YOUR FOOD IS READY (Su Comida Está Preparada)*** y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra el horno o presione el botón ***OFF/ CLEAR (Apagar/ Borrar)***.

CLOCK

TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



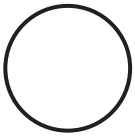
Reloj

Presione para ingresar al hora del día o para completar la hora del día mientras cocina.

1. Presione el botón ***CLOCK (Reloj)***.
2. Gire el dial para configurar las horas. Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para ingresar.
4. Gire el dial para seleccionar AM o PM. Presione el dial para ingresar.
5. Presione el botón ***START/PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** para iniciar el reloj.

TIMER

TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Temporizador

El ***temporizador*** funciona como un temporizador por minutos y puede ser usado en cualquier momento, incluso cuando el horno está funcionando.

1. Presione el botón ***TIMER (Temporizador)***.
2. Gire el dial para seleccionar los minutos. Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar los segundos. Presione el dial para ingresar.
4. Presione ***TIMER (Temporizador)*** para iniciar.

*Para pausar, presione **TIMER (Temporizador).** Para reiniciar, presione **TIMER (Temporizador)** nuevamente.*

*Para cancelar, mantenga presionado el botón **TIMER (Temporizador)** durante 2 segundos.*

Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione ***TIMER (Temporizador)***.

***NOTA:** El indicador de tiempo se iluminará mientras el temporizador esté funcionando.*

START

PAUSE

Iniciar/ Pausar

Además de iniciar muchas funciones, ***START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar)*** le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni borrar la pantalla.

OFF

CLEAR

Apagar/ Borrar

Presione el botón OFF/CLEAR (Apagar/ Borrar) para detener y cancelar la cocción en cualquier momento.

OFF

CLEAR

Bloqueo del Control

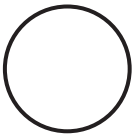
Puede bloquear el panel de control para evitar que el horno se inicie de forma accidental o sea usado por niños.

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado el botón OFF/CLEAR (Apagar/ Borrar) durante unos tres segundos. Cuando el panel de control está bloqueado, aparecerá CONTROL LOCKED (Control Bloqueado) brevemente en cualquier momento en que un botón o dial sean presionados.

Acerca del resto de las funciones.

OPTIONS

TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER

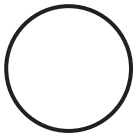


Volumen del Pitido

El nivel de sonido del pitido se puede ajustar. Presione el botón OPTIONS (Opciones) una vez y gire el dial para seleccionar de mudo a fuerte. Presione el dial para ingresar.

OPTIONS

TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER

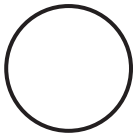


Pantalla ON/ OFF (Encender/ Apagar)

Use esta función para encender o apagar la visualización del reloj. Presione el botón ***OPTIONS (Opciones)*** dos veces y gire el dial para seleccionar ***ON (Encender)*** u ***OFF (Apagar)***. Presione el dial para ingresar.

OPTIONS

TURN TO SELECT
PUSH TO ENTER



Velocidad de la Pantalla

La velocidad de desplazamiento de la pantalla se puede modificar. Presione el botón OPTIONS (Opciones) tres veces y gire el dial para seleccionar del nivel más lento al más rápido. Presione el dial para ingresar.

Término	*Definición*
Arco Eléctrico	Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por: ■ la instalación incorrecta del estante de metal y en contacto con las paredes del microondas. ■ metal o papel de aluminio en contacto con el costado del horno. ■ papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos doblados actúan como antenas). ■ metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados. ■ toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal.
Cobertura	Cubre la humedad acumulada, permite calentar de forma más pareja y reduce el tiempo de cocción. Ventilar envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.
Escudo	En un horno normal, se cubren las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes
Tiempo en Espera	Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado. El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.
Ventilación	Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un extremo de modo tal que el exceso de vapor pueda salir.

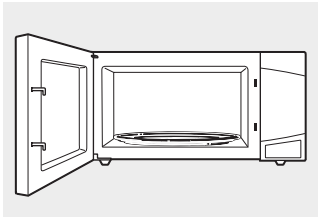
Cuidado y limpieza del horno.

Consejos Útiles

Una limpieza completa de forma ocasional con una solución de bicarbonato y agua mantiene el interior fresco.

Desenchufe el cable antes de limpiar cualquier parte del horno.

Cómo Limpiar el Interior

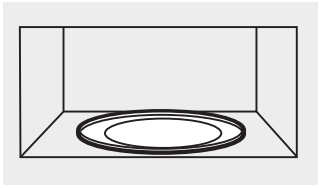


Paredes, Piso, Ventana Interior, Partes Metálicas y Plásticas de la Puerta

Algunas salpicaduras se pueden eliminar con una toalla de papel; otras pueden requerir una tela húmeda. Elimine salpicaduras de grasa con una tela con jabón, y luego enjuague con una tela húmeda. No use limpiadores abrasivos ni utensilios puntiagudos sobre las paredes del horno.

Para limpiar la superficie de la puerta y la superficie del horno que se unen al cerrar, use sólo jabones suaves y no ásperos o detergentes con una esponja o tela suave. Enjuague con una tela húmeda y seca.

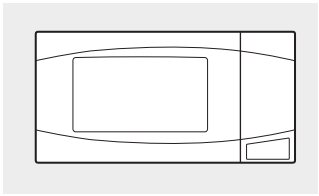
Nunca use un limpiador para hornos comerciales en ninguna parte de su horno microondas.



Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles

Para evitar roturas, no coloque el plato giratorio en agua luego de cocinar. Lave el mismo cuidadosamente con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte se pueden romper en caso de caída. Recuerde que no se debe usar el horno si el plato giratorio y el soporte no se encuentran en su lugar.

Cómo Limpiar el Área Exterior



No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.

Cubierta Superior

Limpie el área exterior del horno microondas con una tela con jabón. Enjuague con una tela húmeda y luego seque. Limpie la ventana con una tela húmeda.

Panel de Control y Puerta

Limpie con una tela húmeda. Seque totalmente. No use espráis limpiadores, grandes cantidades de agua y jabón, objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel, ya que lo pueden dañar. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

Superficie de la Puerta

Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

Cable de Corriente

Si el cable se ensucia, desenchufe y lave con una tela húmeda. En caso de manchas difíciles de quitar, se podrá usar agua con jabón, pero asegúrese de enjuagar con una tela húmeda y de secar completamente antes de conectar el cable en el tomacorriente.

Acero Inoxidable

No use virutas de acero; éstas rayarán la superficie.

Para limpiar superficies de acero inoxidable, use una tela caliente y húmeda con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Use una tela limpia, caliente y húmeda para eliminar el jabón. Seque con una tela limpia y seca.

Si la suciedad de la comida permanece, intente usar un limpiador de cocina general, tal como Fantastik®, Simple Green®o Formula 409®.

Si se trata de suciedad difícil de quitar, use un limpiador de acero inoxidable estándar, tal como Bon-Ami® o Cameo®.

Aplique un limpiador con una esponja húmeda. Use una tela limpia, caliente y húmeda para eliminar el limpiador. Seque con una tela limpia y seca. Siempre friegue la superficie en la dirección del veteado.

Luego de limpiar, use un pulidor para acero inoxidable, tal como Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner®o Wenol All Purpose Metal Polish®. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Antes de Solicitar el Servicio Técnico...

Consejos para la Solución de Problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	*Causas Posibles*	*Qué Hacer*
El horno no se inicia	**Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.**	• Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Pico de tensión.	• Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	El enchufe no está totalmente insertado en el tomacorriente.	• Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
	La puerta no está cerrada de forma segura	• Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
El panel de control está iluminado, pero el horno aún no se inicia	***La puerta no está cerrada de forma segura***	• Abra la puerta y cierre la misma de forma segura.
	El botón START (Iniciar) no se presionó luego de ingresar la selección de la cocción.	• Presione ***START (Iniciar).***
	Otra selección ya ingresada en el horno y el botón *CLEAR/OFF (Borrar/ Apagar)* no se presionaron para cancelar la misma.	• Presione ***OFF/CLEAR (Apagar/ Borrar).***
	El tiempo de cocción no se ingresó luego de presionar *TIME COOK. (Tiempo de Cocción).*	• Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de presionar ***TIME COOK (Cocción con Temporizador)***.
	Se presionó OFF/CLEAR (Apagar/ Borrar) de forma accidental.	• Reinicie el programa de cocción y presione ***START (Iniciar)***.
	Peso de la comida no ingresado luego de seleccionar *AUTO DEFROST (Descongelación Automática).*	• Asegúrese de haber ingresado el peso de la comida luego de seleccionar ***AUTO DEFROST (Auto Descongelación).***
	Tipo de comida no ingresado luego de presionar *COOK (COCCIÓN).*	• Asegúrese de haber ingresado un tipo de comida.
CONTROL LOCKED (Bloqueo del Control) aparece en la pantalla	**El control fue bloqueado.**	• Mantenga presionado ***OFF/CLEAR (Apagar/ Cancelar)*** por unos tres segundos para desbloquear el control.
CAUTION—OVEN HOT (Precaución - Horno Caliente) aparece en **en la pantalla**	**La temperatura dentro del horno es superior a 200° F.**	• Esto es normal.
	Una de las teclas de cocción con sensor fue presionada cuando la temperatura dentro del horno era superior a 200° F.	•Estas funciones no actuarán cuando el horno esté caliente.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Vapor que sale alrededor de la puerta.
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o cubierta exterior.
- Luz del horno tenue y cambio del sonido del pitido en niveles de potencia que no son altos.
- Ruido de golpes secos mientras el horno está en funcionamiento.
- Se podrán observar interferencias de TV/ radio mientras usa el horno microondas. De forma similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños, esto no indica que exista un problema con el horno microondas. Enchufe el horno microondas en un circuito eléctrico diferente, aleje la radio o la TV tanto como sea posible del horno microondas, o controle la posición y la señal de la antena de la TV/ radio.

Notas.

Notas.

Garantía del Horno Microondas de GE.

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®) durante el horario laboral normal. Para programar una consulta del servicio técnico a través del Internet, las 24 horas del día, visítenos en GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra..

Por el Período de:	*GE Reemplazará:*
Un Año Desde la fecha de la compra original	***Cualquier parte*** del horno microondas que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta ***garantía limitada de un año***, GE también proveerá, ***sin costo***, todo el trabajo y los costos del servicio relacionados con el reemplazo de la parte que presente defectos.
Cinco Años (CEB1590 SÓLO) Desde la fecha de la compra original	***El tubo magnetrón***, si el tubo magnetrón falla debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta ***garantía limitada adicional de cinco años***, usted será responsable del costo por trabajo o reparación en el hogar.

Qué No Cubrirá GE:

- **Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle a cómo usar el producto.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados. Si tiene un problema de instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de brindar instalaciones adecuadas de conexión eléctrica, escape u otras instalaciones de conexión.**
- **Producto no accesible para brindar el servicio requerido.**
- **Falla del producto o daño sobre el producto si se produce un abuso, uso inadecuado (por ejemplo: arco eléctrico en una cavidad de la rejilla o metal/ papel de aluminio), o uso diferente para el cual fue diseñado o uso comercial.**
- **Reemplazo de fusibles de la casa o reemplazo de disyuntores.**
- **Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.**
- **Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos de este producto.**
- **Daño causado después de la entrega.**

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto se encuentra en un área donde no se encuentra disponible el servicio técnico de un Proveedor de Servicio de GE Autorizado, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una Ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye las llamadas del servicio a su hogar.

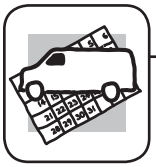
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su Estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al Cliente.

Sitio Web de Electrodomésticos GE ***GEAppliances.com***

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Electrodomésticos de GE las 24 horas del día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas o incluso programar el servicio técnico a través de Internet.

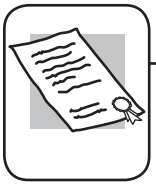


Programación del Servicio Técnico ***GEAppliances.com***

El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. ¡Conéctese a través de Internet y programe el servicio técnico a su conveniencia las 24 horas del día cualquier día del año! O llame al 800. GE.CARES (800.432.2737) durante el horario comercial habitual.

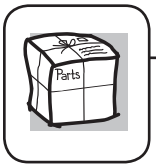
Estudio de Diseño de la Vida Real ***GEAppliances.com***

GE apoya el concepto de Diseño Universal – productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías Extendidas ***GEAppliances.com***

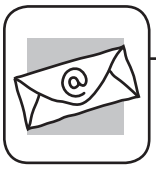
Adquiera una garantía extendida de GE y aprenda sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir a través de Internet en cualquier momento o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque.



Piezas y Accesorios ***GEAppliances.com***

Individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet, las 24 horas del día o en forma telefónica llamando al 800.626.2002, durante el horario comercial habitual.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberían ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá ocasionar que el funcionamiento no sea seguro.



LLámenos ***GEAppliances.com***

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

Registre Su Electrodoméstico ***GEAppliances.com***

Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet - ¡a su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre-impresa que se incluye con el material embalado.

Impreso en Corea